

# La sidra del amigo americano

## Cata en Astigarraga para probar caldos traídos del congreso de Chicago

En EE UU elaboran la bebida con manzana de mesa. Egoitz Zapiain volvió de allí asombrado de la amistad entre los productores

:: FELIX IBARGUTXI

**ASTIGARRAGA.** La sidrería Zapiain de Astigarraga fue ayer el escenario de una cata muy particular. Una veintena de personas probaron ocho sidras producidas en Estados Unidos. Todas ellas muy alejadas de nuestra 'sagardoa', y más dulces. La cata resultó sorpresiva, algo así como montarse en una montaña rusa.

La cata fue posible porque el sidrero Egoitz Zapiain y su amigo Eduardo Vázquez Coto, un asturiano emprendedor afincado en Alemania y especialista en esta bebida, se atrevieron a venirse de Estados Unidos con algunas botellas en las maletas, sabores de los riesgos en la aduana. Estuvieron a comienzos de febrero en la Cider Conference, en Chicago, una especie de congreso mundial de sidreros, y decidieron que sus amigos del otro lado del Atlántico merecían probar los caldos americanos.



Egoitz Zapiain, a la derecha, y Eduardo Vázquez Coto dando explicaciones. :: JOSE MARI LÓPEZ

Entre otras cosas, los asistentes de ayer pudieron probar las tres marcas más populares entre los norteamericanos: Angry Orchard, Crispin y Woodchuck. Entre las tres copan el 75 del mercado. La primera, por ejemplo, es elaborada por una gran fabri-

ca de cerveza de Boston. «Es flojita, con muchos productos químicos. Bastante anhídrido sulfuroso, por ejemplo, porque allí lo que les preocupa es que no haya pesticidas en la manzana. Pensamos que tiene un 80% de zumo de manzana, y el resto es agua.

Esto puede ser criticable, pero a estas marcas hay que reconocerles el mérito de crear un mercado que antes no había, y tras ellas han podido meter la patita otros elaboradores artesanos», comentó Egoitz Zapiain.

La sidra, en Estados Unidos, no es

un producto tradicional, sino que ha surgido hace pocos años. Bien es cierto que existía antes de la época de la 'ley seca' de los años 20 del pasado siglo, y que, según parece, a principios del siglo XX hubo manzanas con variedades muy adecuadas para este tipo de bebida.

En términos generales, las sidras estadounidenses están muy alejadas de las vascas y asturianas. «Pero no están nada mal si tenemos en cuenta que las elaboran con manzana de mesa. Ya pondría yo a trabajar a nuestros sidreros con esta materia prima», comentó Vázquez Coto.

Para Egoitz Zapiain, su paso por la Cider Conference de Chicago fue un pequeño shock: «Cada minuto fue una sorpresa. Una cosa que me llamó mucho la atención: allí los sidreros son amigos entre sí». ¿El estado más productor? Michigan.

Zapiain destacó que los americanos «en estos últimos cinco años están investigando un montón. Cuando tú les comentas que en el País Vasco se está analizando ahora la mejor época de recogida para cada variedad de manzana —mediante la prueba del almidón— ellos te preguntan si medimos el potasio y el manganeso. Ese es el nivel en el que se manejan ellos, un nivel muy avanzado».

Allí es un producto caro, tres veces más caro que la cerveza. Zapiain fue testigo: en un pub la botella de medio litro se vendía a 21 dólares.

Un comentario jugoso de uno de los asistentes de ayer a la cata: «Allí un montón de sidras diferentes, aquí todos los sidreros intentando hacer el mismo producto».